

中华人民共和国国家标准

GB 2762—2012

食品安全国家标准食品中污染物限量

2012-11-13 发布 2013-06-01 实施

前 言

本标准部分代替 GB 2762—2005《食品中污染物限量》。 本标准与 GB 2762—2005 相比,主要变化如下:

- ——修改了标准名称;
- ——增加了可食用部分的定义;
- ——增加了应用原则;
- ——取消了硒、铝、氟的限量规定;
- ——增加了锡、镍、3-氯-1,2-丙二醇及硝酸盐的限量规定;
- ——将 N-亚硝胺限量指标由 N-二甲基亚硝胺和 N-二甲基乙硝胺调整为 N-二甲基亚硝胺,并将 N-亚硝胺限量指标名称修改为 N-二甲基亚硝胺,
- ——增加了附录 A;
- ——稀土限量指标按原 GB 2762—2005 执行。

食品安全国家标准

食品中污染物限量

1 范围

本标准规定了食品中铅、镉、汞、砷、锡、镍、铬、亚硝酸盐、硝酸盐、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、3-氯-1,2-丙二醇的限量指标。

2 术语和定义

2.1 污染物

食品在从生产(包括农作物种植、动物饲养和兽医用药)、加工、包装、贮存、运输、销售、直至食用等过程中产生的或由环境污染带入的、非有意加入的化学性危害物质。

本标准所规定的污染物是指除农药残留、兽药残留、生物毒素和放射性物质以外的污染物。

2.2 可食用部分

食品原料经过机械手段(如谷物碾磨、水果剥皮、坚果去壳、肉去骨、鱼去刺、贝去壳等)去除非食用部分后,所得到的用于食用的部分。

注 1: 非食用部分的去除不可采用任何非机械手段(如粗制植物油精炼过程)。

注 2. 用相同的食品原料生产不同产品时,可食用部分的量依生产工艺不同而异。如用麦类加工麦片和全麦粉时,可食用部分按 100 % 计算;加工小麦粉时,可食用部分按出粉率折算。

2.3 限量

污染物在食品原料和(或)食品成品可食用部分中允许的最大含量水平。

3 应用原则

- 3.1 无论是否制定污染物限量,食品生产和加工者均应采取控制措施,使食品中污染物的含量达到最低水平。
- 3.2 本标准列出了可能对公众健康构成较大风险的污染物,制定限量值的食品是对消费者膳食暴露量产生较大影响的食品。
- 3.3 食品类别(名称)说明(附录 A)用于界定污染物限量的适用范围,仅适用于本标准。当某种污染物限量应用于某一食品类别(名称)时,则该食品类别(名称)内的所有类别食品均适用,有特别规定的除外。
- 3.4 食品中污染物限量以食品通常的可食用部分计算,有特别规定的除外。
- 3.5 干制食品中污染物限量以相应食品原料脱水率或浓缩率折算。脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定。

4 指标要求

4.1 铅

4.1.1 食品中铅限量指标见表 1。